



Coteaux du Layon 75 cl

Coteaux du layon 75 cl - Disponible en CLICK AND COLLECT - Conditionné en carton de 6 bouteilles



Prix : 8.00€

Descriptif :

Coteaux du Layon

Appellation : Appellation Coteaux du Layon Contrôlée

Cepages: 100% Chenin Blanc

Millesime: 2020

Sol : silex, argilo-calcaire

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire. La vendange tardive, la vendange manuelle, 3-4 passages pour sélectionner meilleurs des raisins.

Vinification: La vendange manuelle, 100% de récolte est pressuré directement pour avoir une couleur souhaitée et le vin équilibré. Ensuite un débouillage de 24 heures. Enfin une fermentation est maîtrisée entre 15 et 20° suivi d'un élevage en cuve sur lies fines pendant 9 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

Robe profonde jaune aux reflets verts Au nez – fruits confits (ananas, abricot, coing) C'est un vin rond et frais

Accords: idéal pour l'appétitif, foie-gras, desserts

Température de service : Servir frais 8°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe de 5 ans à plusieurs décennies

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Interdit aux mineurs et femmes enceintes.

[Lien vers la fiche du produit](#)